



*Agenzia per la Coesione Territoriale*



Provincia di Perugia

PON Governance  
e Assistenza Tecnica  
2007-2013

UNA PA PER LA CRESCITA

**Progetto AGIRE POR**  
**“Adeguamento della metodologie urbanistiche e di  
programmazione territoriale  
del Comune di Torrecuso alle esigenze di una  
«Città del Vino»  
nell’ottica di uno sviluppo economico e turistico sostenibile,  
e modello istituzionale e funzionale per il riconoscimento,  
la promozione e lo sviluppo della Scuola del Gusto”**



## I QUADRI DI RIFERIMENTO

**Riferimenti metodologici per la impostazione e realizzazione di analisi dei fabbisogni professionali e formativi per il settore della ristorazione**

**Quadro concettuale di riferimento per la progettazione di azioni formative nel settore della ristorazione**

**Riferimenti metodologici per la valutazione di corsi di formazione per il settore della ristorazione**

**Riferimenti metodologici per l'erogazione di corsi di formazione per il settore della ristorazione**

## LE LINEE GUIDA

**Guida operativa per la rilevazione dei fabbisogni formativi per il settore della ristorazione e valorizzazione delle produzioni tipiche**

**Linee guida per la progettazione di azioni formative nel settore della ristorazione**

**Linee guida per la erogazione di corsi di formazione per il settore della ristorazione**

**Linee guida per la valutazione e il monitoraggio di attività della formazione per il settore della ristorazione**



# ARTICOLAZIONE DELLE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE RISTORAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE

Standard di Percorso Formativo “ Addetto alla cucina (cuoco)”

Standard di Percorso Formativo “ Addetto alla cucina (aiuto-cuoco)”

Standard del percorso Percorso Formativo “Pasticcere”

Standard del Percorso Formativo “Gelatiere”

Standard di Percorso Formativo “ Addetto qualificato pizzaiolo”

Standard di Percorso Formativo “Management del punto vendita”

Standard di Percorso Formativo “Gestione reparto salumi e formaggi”

Standard di Percorso Formativo “Gestione reparto frutta”

Standard di Percorso Formativo “Gestione reparto carni”

Standard di Percorso Formativo “Gestione reparto enoteca”





UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Agenzia per la Coesione Territoriale*  
*Agenzia per la Coesione Territoriale*

PON Governance  
e Assistenza Tecnica  
2007-2013

UNA PA PER LA CRESCITA



Provincia di Perugia

## I PERCORSI PER AMATORI



- ARTE BIANCA
- PASTICCERIA
- DEGUSTAZIONE VINI
- SALUMI E FORMAGGI
- ZUPPE DI VERDURA
- LE CARNI



## LE STRATEGIE DI POSIZIONAMENTO

### PERCEZIONE DEL SANNIO COME TERRITORIO DI ECCELLENZE

“IL SANNIO RICONOSCIBILE SUI MERCATI COME SINONIMO DI QUALITÀ”



## OBIETTIVI

- CATALIZZATORE DELLE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI
- VALORIZZATORE DELLE MATERIE PRIME E DELLA CULTURA ALIMENTARE DEL SANNIO E DELLA CAMPANIA





## ANALISI DEL CONTESTO

- TERRITORIO PREVELEMENTEMENTE AGRICOLO VOCATO ALLA VITIVINICOLTURA
- PICCOLI PRODUTTORI ECCELLENTI MA DIMENSIONI TROPPO LIMITATE PER AGGREDIRE I NUOVI MERCATI DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE
- SCARSA ATTITUDINE AL CONSORZIAMENTO E ALLA CONDIVISIONE DI POLITICHE DI SVILUPPO COMMERCIALE E TERRITORIALE
- SCARSA CONOSCENZA DELL'IMMAGINE DEL SANNIO
- ESISTENZA DI UNA RETE DI ISTITUTI PROFESSIONALI DI NOTEVOLE QUALITÀ
- COLLEGAMENTI LIMITATI CON I LCAPOLUOGO E IL RESTO DELLA PROVINCIA
- LOCATION DELLA SCUOLA IN STRUTTURA DI GRANDE PREGIO MA DI PICCOLE DIMENSIONI







**TARGET 1 – Studenti in possesso di qualifica di diploma di scuola media superiore**

**TARGET 2 – Il pubblico degli amatori**

**TARGET 3 – I produttori territoriali**

**TARGET 4 – L'alta formazione e i rapporti con gli its**





# ART&S

Azione Ricerca Territorio & Sviluppo

## GRAZIE PER L'ATTENZIONE



*Agenzia per la Coesione Territoriale*

